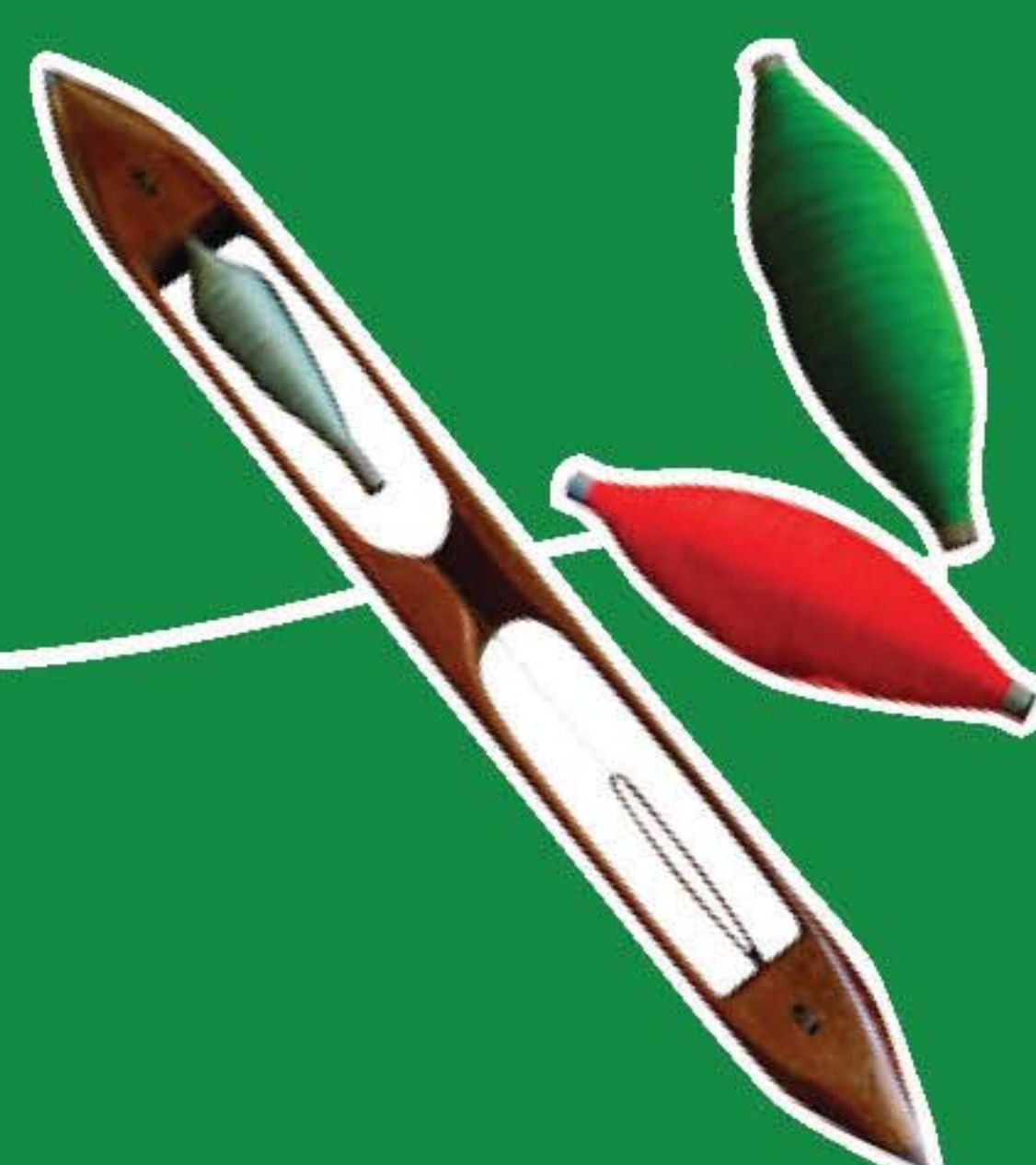


เที่ยวชมชน ยลวิถีผ้าไทย

ผ้าขาวม้าร้อยสี จังหวัดกาญจนบุรี





เที่ยวชุมชน ยลวิถีผ้าไทย

เพลินเพลงผ้าขาวม้าร้อยสี
เรียนรู้วิถีข้าว เดินชมตลาดเก่าแต่ดั้งเดิม
อำเภอท่าม่วง และอำเภอพนมทวน จังหวัดกาญจนบุรี





เที่ยวชุมชน ยลวิถีผ้าไทย จังหวัดกาญจนบุรี

เพียงสัมผัสแรกที่ได้พบกับรอยยิ้มของชาวอำเภอท่าม่วงและอำเภอพนมทวน ความจริงใจจากมิตรไมตรีนี้เอง ทำให้มีเรื่องเล่าน่าประทับใจตั้งแต่เริ่มออกเดินทาง...

นอกจากความน่ารักของผู้คนที่อำเภอท่าม่วงและอำเภอพนมทวนแล้ว ยังมีผ้าขาวม้าร้อยสีอันเลื่องลือที่บ้านหนองขาว หมู่บ้านเก่าแก่ที่มีประวัติความเป็นมากว่าร้อยปี มีตลาดเก่าท่าม่วง ย่านการค้าขายในอดีตที่มีสถาปัตยกรรมแบบชิโนโปรตุกีสอันโดดเด่น และที่บ้านทุ่งสมอ เรียนรู้รากวัฒนธรรมและวิถีข้าวแบบโบราณว่ามีวิวัฒนาการมาสู่ยุคปัจจุบันได้อย่างไร



บ้านหนองขาว

หยิบบงอบ โปกผ้าขาวม้า แล้วขึ้นรถอีแต่นกัน!

ในดินแดนแห่งทุ่งนาเขียวขจีไกลสุดลูกหูลูกตา บนพื้นที่ราบสลับกับ
ต้นตาลตระหง่านเป็นเส้นตัดตัดกับขอบฟ้าสีคราม เริ่มต้นการเดินทาง
ในยามเช้าที่แดดไม่แรงร้อนมากนัก ผู้คนส่งรอยยิ้ม
ตอบรับกลับมาเมื่อส่งยิ้มไปให้ ชวนให้เปิดหัวใจรับมิตรไมตรี
จากชาวบ้านหนองขาวด้วยความอímเอม



เริ่มต้นการเดินทางวันแรกที่ **วัดอินทาราม** ผู้คนที่บ้านหนองขาวมีศรัทธาร่วมกันใน พระศาสนา วัดอินทารามเป็นวัดเก่าแก่สร้าง มาตั้งแต่สมัยกรุงศรีอยุธยาภายในวัดเป็นที่ตั้ง ของวิหารพระป่าเลไลยก์วิหารเก่าแก่ประดับ ด้วยศิลปปูนปั้นแบบโบราณ เป็นที่ประดิษฐาน พระปางป่าเลไลยก์ หรือที่ชาวหนองขาว เรียกว่า “หลวงปู่โต” นอกจากนี้ภายในวัดยังมี **พิพิธภัณฑ์บ้านหนองขาว** เป็นอาคารเรียนเก่า ทรงโบราณ ๒ ชั้น สร้างตั้งแต่ พ.ศ. ๒๔๗๘ พื้นที่ภายในถูกแบ่งเป็นห้องต่างๆ เช่น ห้องถิ่นบ้านหนองขาว การเป็นส่วนหนึ่งของ ดินแดนสุวรรณภูมิ บนเส้นทางคมนาคมโบราณ ภูมิปัญญาท้องถิ่น เป็นต้น



หลังจากทำความรู้จักบ้านหนองขาวผ่านพิพิธภัณฑ์ รถอีแต่นก็มาคอยท่า ได้เวลา ชมวิถีชีวิตจริงของชาวบ้านหนองขาว เริ่มต้นด้วยผ้าขาวม้าร้อยสี ผ้าคู่กายของคนที่นี่..



เชื่อไหมว่า มีผ้าขาวม้าผืนหนึ่งนั้น ใช้สอยได้ชั่วชีวิต?



เริ่มจากใช้ไกวเปลเพื่อให้ลูกหลับ พันจับ
ลูกไว้กับอกยามออกไร่ โปกศีระชะไว้เพื่อ
ซับเหงื่อไคล ใช้เช็ดกายให้แห้งหลังอาบน้ำ
ใช้ปูรองเอนหลังก็ยังได้ ทางพุทธใช้เตรียม
รับสงฆ์สู่ฆราวาส หรือปักกวาดไล่แมลงร้าย
ที่ตอมไต่ ผืนเดียวใช้ตั้งแต่เกิด แก่ เจ็บ ตาย
มีผ้าขาวม้าคู่กายอุ่นใจจริง...



ผ้าขาวม้าเป็นสิ่งทอโบราณที่ใช้
กันมาตั้งแต่พุทธศตวรรษที่ ๑๖ พบหลักฐาน
ตั้งแต่สมัยเชียงแสนที่ผู้ชายใช้ผ้าขาวม้านุ่งคาดเอว
หรือโพกศีรษะจากภาพจิตรกรรมฝาผนังที่วัดภูมินทร์ จังหวัดน่าน
และการแต่งกายของหญิงชาวไทยในสมัยอยุธยาจากภาพเขียนใน
สมุดภาพ “ไตรภูมิสมัยอยุธยา” ต้นศตวรรษที่ ๒๒

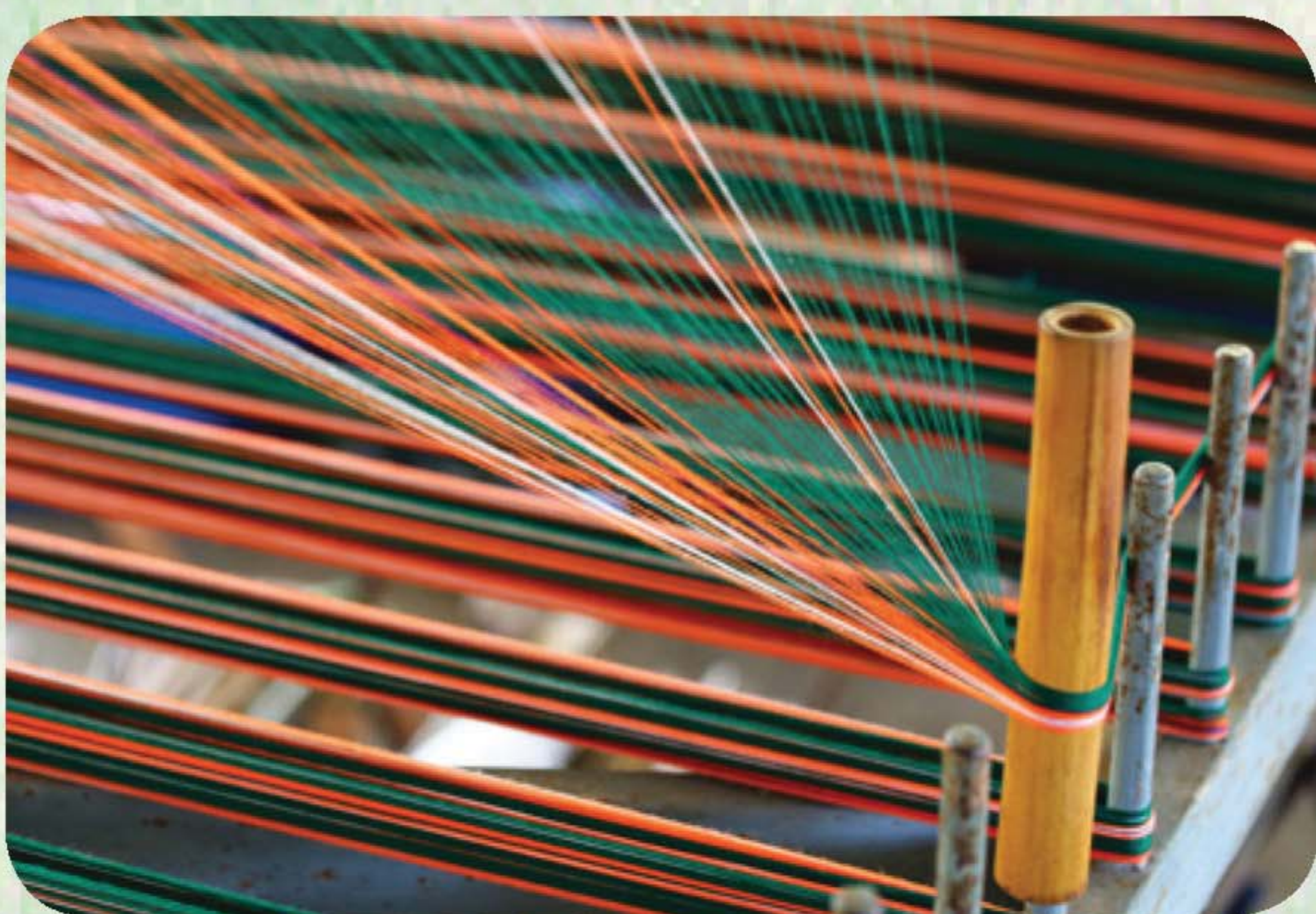
หากจะค้นหาที่มาของคำเรียกผ้าขาวม้า
หลายคนสงสัยผ้าที่ไม่มีสีขาและ ความ
เกี่ยวข้องกับม้า ทำไมจึงเรียก “ผ้าขาวม้า” จาก
งานวิจัยเรื่อง “ผ้าขาวม้า” ของอาภรณ์พันธ์
จันทร์สว่าง อธิบายคำว่า “ผ้าขาวม้า” ว่าเป็น
คำที่ผิดเพี้ยนมาจากคำว่า “กามา” (Kamar)
ซึ่งเป็นภาษาอิหร่าน (เปอร์เซีย) ที่มีคำเต็มว่า
“กามาร์ บันด์” (Kamar band) “กามาร์”
หมายถึงเอวหรือท่อนล่างของร่างกาย “บันด์”
แปลว่าพันรัดหรือคาด เมื่อนำทั้งสองคำมา
รวมกันจึงหมายถึงเข็มขัดผ้าพันหรือคาด
สะเอว





ได้ยินเสียงเพลงบรรเลงทุกวันที่บ้านเพลงผ้า

เสียงด้ายที่ถูกดึงออก ทำให้แกนกระทบกับแท่นเหล็กที่ไว้สำหรับเสียบหลอดด้ายเพื่อใช้ตั้งลาย จากแกนด้ายจำนวนนับร้อย กลายเป็นบทเพลงผ้าที่บรรเลงไปพร้อมๆ กับการเริ่มต้นในการแปรเปลี่ยนเส้นด้ายให้เป็นผ้าผืนงาม



ในการทอผ้าขาวม้าหนึ่งผืนที่บ้านหนองขาว จะมีผู้หนึ่งที่ทำหน้าที่สำคัญเสมือนดีไซเนอร์ผู้ออกแบบลวดลาย นั่นคือ “คนทำเส้นด้าย” ที่บ้านเพลงผ้า คุณอดิศักดิ์ ฝอยทับทิม ผู้หลงใหลในผ้าขาวม้าและคลุกคลีกับการวิ่งเล่นไต่หูกทอผ้ามาแต่เด็ก ต่อมาได้ฝึกฝนเรียนรู้การเป็นคนทำเส้นด้ายจากปรมาจารย์รุ่นเก่าแก่ประจำหมู่บ้าน คุณอดิศักดิ์เล่าให้ฟังว่า การเป็นคนทำเส้นด้ายนั้นไม่ง่ายเลย ที่บ้านหนองขาวมีคนทำเส้นด้ายเป็นเพียงสามคน ความยากของการทำเส้นด้ายคือต้องมีความเข้าใจระบบของเส้นด้ายและการผสมสีของด้ายที่อยู่ในตำแหน่งใกล้เคียงกัน ออกแบบลายผ่านการวางด้ายสลับสี ทั้งเส้นตั้งและเส้นนอน รวมทั้งหมด ๗ ขั้นตอน สำหรับการทำเส้นด้ายเพื่อเตรียมไว้สำหรับทอ ๑ ม้วนนั้นต้องใช้เวลาหนึ่งวันเต็มๆ เลยทีเดียว

แม้ว่าขั้นตอนจะซับซ้อน แต่ทว่าท่วงท่าในการทำเส้นด้าย เสียงอันไพเราะของหลอดด้ายที่หมุนพร้อมกันนับร้อย กอปรกับความตระการตาในการเรียงตัวของเส้นด้ายนั้นงดงามชนิดที่ไม่ควรพลาดชม



เริ่มทอตั้งแต่เด็ก เป็นฝีมือติดตัวตลอดไป

ทั้งสาวน้อยสาวมากที่บ้านหนองขาวล้วนทอผ้าขาวม้าเป็น เพราะผ้าขาวม้าหนึ่งผืนประจำกายเสมือนสิ่งสำคัญอย่างหนึ่งที่ใช้กันไปตลอดชีวิต สำหรับลวดลายที่เป็นเอกลักษณ์คือ “ลายตาจ๊ก” ที่ทอสลับลือไปกับ “ลายตายก” ช่วยสร้างความพิเศษให้กับผ้าเป็นลวดลายnunบนเนื้อผ้ายามสัมผัส ต้องใช้ฝีมือ เวลาและความปราณีตมากเป็นพิเศษกว่าลวดลายอื่นทั่วไป



นอกจากลายตาจ๊กแล้ว ยังมีตาเหลือง ตาขาว ตาหมากรุก ตาคู่ ฯลฯ แต่เมื่อกาลเวลาผ่านไป มีวัตถุดิบใหม่อย่างเส้นด้ายประดิษฐ์หลากสีเข้ามาสู่การทอผ้า ทำให้ผ้ามีสีสันหลากหลายยิ่งขึ้นจึงเป็นที่มาของ “ผ้าขาวม้าร้อยสี”



เขาเล่าว่า..ในสมัยก่อนคนบ้านหนองขาวแม้จะโพกผ้าขาวม้ามัดชิดเป็นไอ้โหม่งไปต่างถิ่น คนเขาก็ก็นั่งรู้ว่าคนๆ นั้นมาจากบ้านหนองขาวด้วยลายทอตาจ๊กอันเป็นเอกลักษณ์นั่นเอง





ติดไม้ติดมือ

ผ้าขาวม้าร้อยสีบ้านหนองขาวไม่ใช่มีเพียงผ้าเป็นผืนเท่านั้น แต่มีผลิตภัณฑ์ทั้งกระเป๋าเสื้อ ผ้าถุง กางเกง ตุ๊กตา หมอนอิง หรือแม้กระทั่งหมวก ไอ้ไม่่งไว้กันแดด ให้ได้เลือกติดมือกลับไปเป็นที่ระลึกว่าครั้งหนึ่งเคยได้มาเยี่ยมชมเย็บกัน



ของดีจากกาญจนบุรีอีกอย่างคือ นิล แม้ว่าจะไม่ใช่ النيلจากอำเภอท่าม่วง แต่ที่บ้านท่าม่วงก็มีช่างฝีมือเจียรไนนิลทำเครื่องประดับได้งดงาม



หลังจากซื้อของฝากติดไม้ติดมือ ได้เวลาไปชิมขนมท้องถิ่น รถอีแต๋นพาไปชมการทำ **ข้าวเกรียบว่าว** พบกับย่าเนิน บริสุทธิ วัย ๘๗ ปี มือทำข้าวเกรียบว่าว รุ่นเก่าที่สุด ย่าเนินทำข้าวเกรียบมาครึ่งหนึ่งของชีวิต ย่าเล่าให้ฟังว่า ข้าวเกรียบว่าว เกิดจากคนสมัยโบราณไม่มีขนมทานเล่น จึงแปรรูปข้าวเหนียวเป็นข้าวเกรียบ โดยนำข้าวเหนียวแช่น้ำทิ้งไว้ข้ามคืนแล้วนำไปนึ่งให้สุก ค่อยนำมาโหรงหรือใช้ไม้คนเอาน้ำพรหมให้คว้นขึ้น ก่อนใส่ในครกตำข้าว ตำตอนที่ข้าวยังร้อนๆ เมื่อละเอียดใส่น้ำตาล ตำต่อจนนิ่มมือ ก่อนจะนำไปคลึงให้แบน โดยใช้น้ำมันกับไข่แดงต้มสุก ทาให้ร้อนๆ ไม่ติดกัน วางเรียงบนเสื่อ ถ้าแดดจัด ชั่วโมงเดียวสุก แต่ถ้าแดดน้อยก็จะใช้เวลา นานขึ้น



คนมาเยี่ยมมาเยือนถึงเรือน ต้องลองปิ้งข้าวเกรียบเองในเตาอังโล่ สนุกอย่าบอกใคร ใครปิ้งไหม้ ปิ้งไม่สุกก็รับผิดชอบของตนเอง

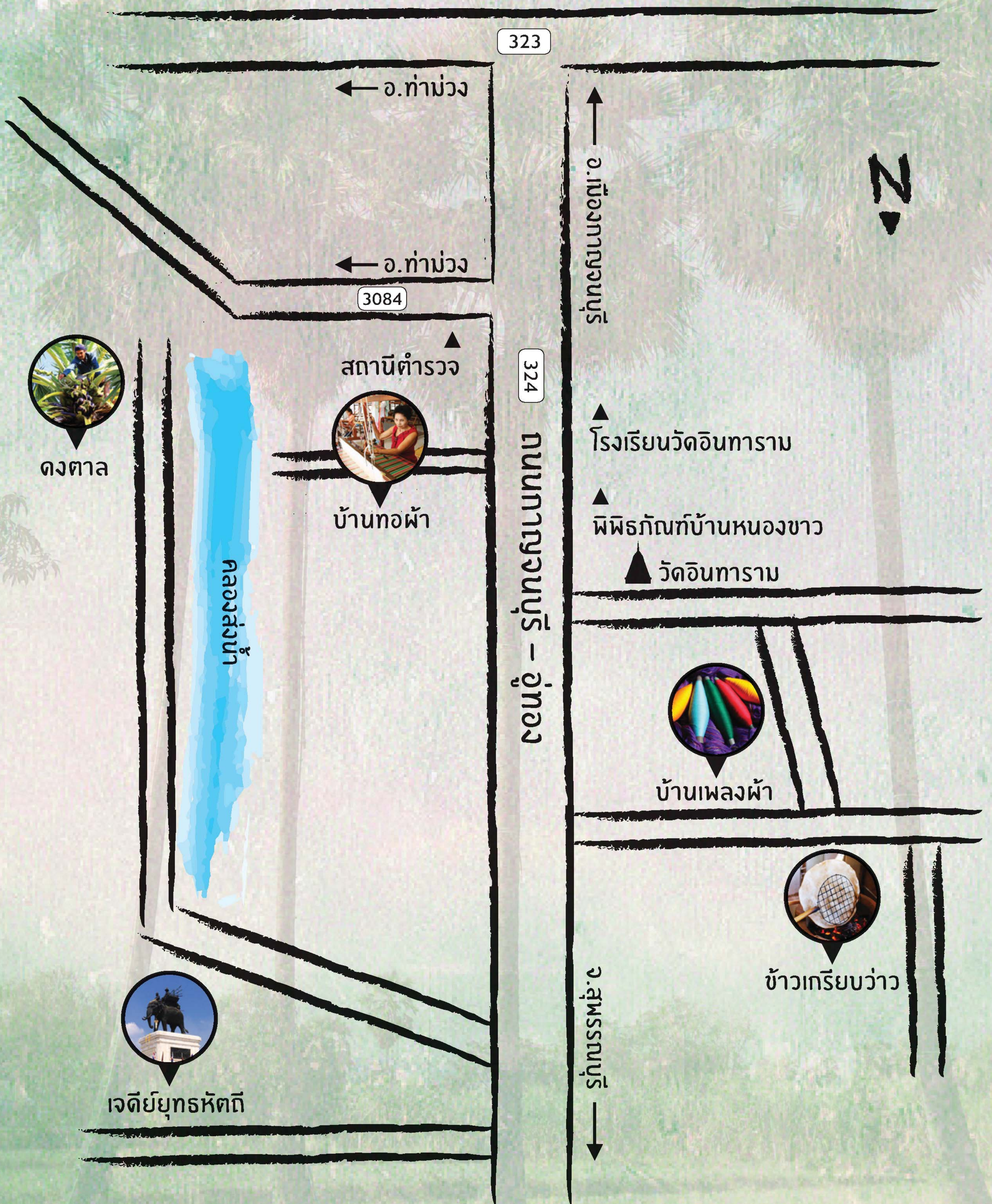
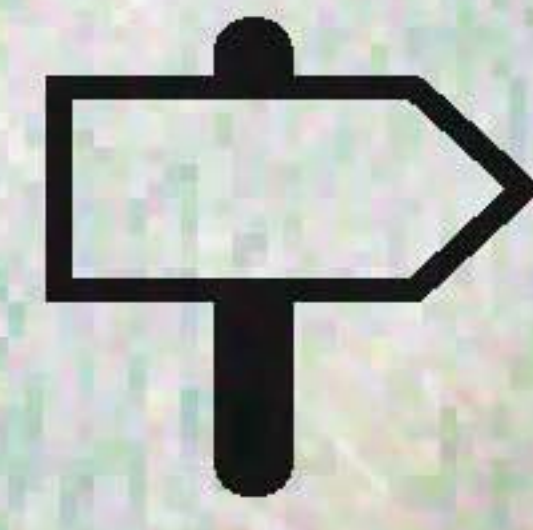


ต่อจากนั้นไป ตีมน้ำตาลสดและชิมเต้าตาลส่งตรงจากต้น ลุงคนขับยืมแป้นไถ้งอบसान ชักชวนให้ขึ้นท้ายรถอีแต๋นรับลมธรรมชาติ มองเห็นท้องนาเขียวชอุ่ม และต้นตาลสูงยาวเสียดฟ้า ความชื่นใจรออยู่ เต้าตาลและน้ำตาลสดจากต้น ชมการสาธิตการขึ้นต้นตาล เจ้าของสวนไต้ขึ้นไม้พองค์ (อ่านออกเสียงว่า พะ-อง) หรือไม้ไผ่ป่าที่ถูกกรีดก้านออกจนเหลือแต่ตอที่โผล่จากตา มีลักษณะเหมือนบันได สามารถปีนขึ้นสู่ยอดตาลสูงชะลูดได้ในเวลาชั่วพริบตา ชักมีดปาดตาลออกจากเอน เพื่อเชือนลบเหลี่ยมของกิ่งตาลอันคมกริบ และกายเท้าหาจุดยึดเหยียบให้มั่น ก่อนเทน้ำหนักร่างโน้มไปตัดทะลายตาลสุกสีเหลืองอ่อน และใช้เชือกผูกทะลายลำค่านั้น ค่อยๆ หย่อนลงมาเบื้องล่าง

- เต้าตาลหรือลูกตาล ถูกปอกออกมาจากลูกตาลสีเหลืองอ่อน ส่งกลิ่นสุกหอมνάทาน เปลือกสีครีมติดมาบนเนื้อวาวฉ่ำ พร้อมเคล็ดลับในการทานลูกตาล ต้องติดเปลือกนิดหน่อย ป้องกันอาการปวดท้อง
- น้ำตาลสดจากต้นหรือวงตาล หอมหวานชื่นใจ แخذในน้ำแข็งปน ดับร้อนของอากาศได้เป็นอย่างดี
- ขนมตาลบ้านหนองขาวเนื้อแน่นเข้มข้นต่างจากขนมตาลที่เคยทาน เพราะใส่เนื้อตาลอย่างไม่หวง หยิบแล้วต้องหยิบอีก น้ำตาลสดและลูกตาลอ่อน มีในช่วงเดือนกุมภาพันธ์ - เมษายนของทุกปี หากผ่านมาบ้านหนองขาวจะเห็นร้านจำหน่ายตั้งอยู่ริมทางทั้งสองฝั่งถนน



แผนที่บ้านหนองขาว





เรียนรู้วิถีข้าวไทยที่บ้านทุ่งสมอ

ในอดีตที่นี่มีต้นสมอขึ้นเป็นจำนวนมาก ทำให้ดินแดนแห่งนี้ถูกขนานนามว่า “ทุ่งสมอ”

ปัจจุบันต้นสมอหายไปกลายเป็นนาข้าว มาแทนที่ เพื่อความเข้มแข็งของตลาดข้าว จึงมีการจัดตั้งเป็นกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรีอาสาพัฒนาเกษตรกรทุ่งสมอ ที่นำข้าว มาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ และนำภูมิปัญญา วิถีข้าวดั้งเดิมมาสาธิตให้ผู้มาเยือนได้เรียนรู้



หลังจากปลูกข้าวจนออกรวงและเก็บเกี่ยว เป็นข้าวเปลือก กว่าจะได้ข้าวสารกรอกหม้อ ต้องผ่านกรรมวิธีหลายขั้นตอน ลองลงมือ สีข้าว ร่อนข้าว ฝัดข้าว และตำข้าวด้วยตัวเอง เพื่อซาบซึ้งถึงคุณค่าของ “ข้าว” แต่ละเมล็ด



โรงสีข้าวเจलय

เมื่อกาลเวลาผ่านยุคสมัย เทคโนโลยีทำให้ชีวิตง่ายขึ้น เดินทางไปเยี่ยมชมเครื่องจักรที่ใช้สีข้าวที่โรงสีเจलय เครื่องสีข้าวไม้อายุ ๒๐ กว่าปี ไม่ใช่วิศวกรที่ไหนมาออกแบบให้ ก็ช่างไม้ชาวนาไทยนั่นเอง



ปีวันนี้...เพราะแปรรูป

ยามที่ข้าวขายไม่ได้ราคา กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรีอาสาพัฒนาเกษตรกรทุ่งสมอ ร่วมกันหารือและคิดค้นการแปรรูปข้าว เริ่มต้นด้วยความล้มเหลว แต่พวกเขาไม่ยอมแพ้ ยังคงคิดค้นและหาวิธีแปรรูปข้าวให้ถูกใจท้องตลาด จนกลายเป็นเครื่องดื่มจากจมูกข้าว โจ๊ก สบู่ และพัฒนาเป็นจมูกข้าวอบกรอบยี่ห้อ กุกกิก ที่มีถึง ๕ รส ขนมนุ่มข้าวอบกรอบนี้เองได้เป็นโอท็อป ๕ ดาว และได้รางวัลที่ ๒ จากเครือข่ายองค์ความรู้ของประเทศไทยอย่างภาคภูมิใจ



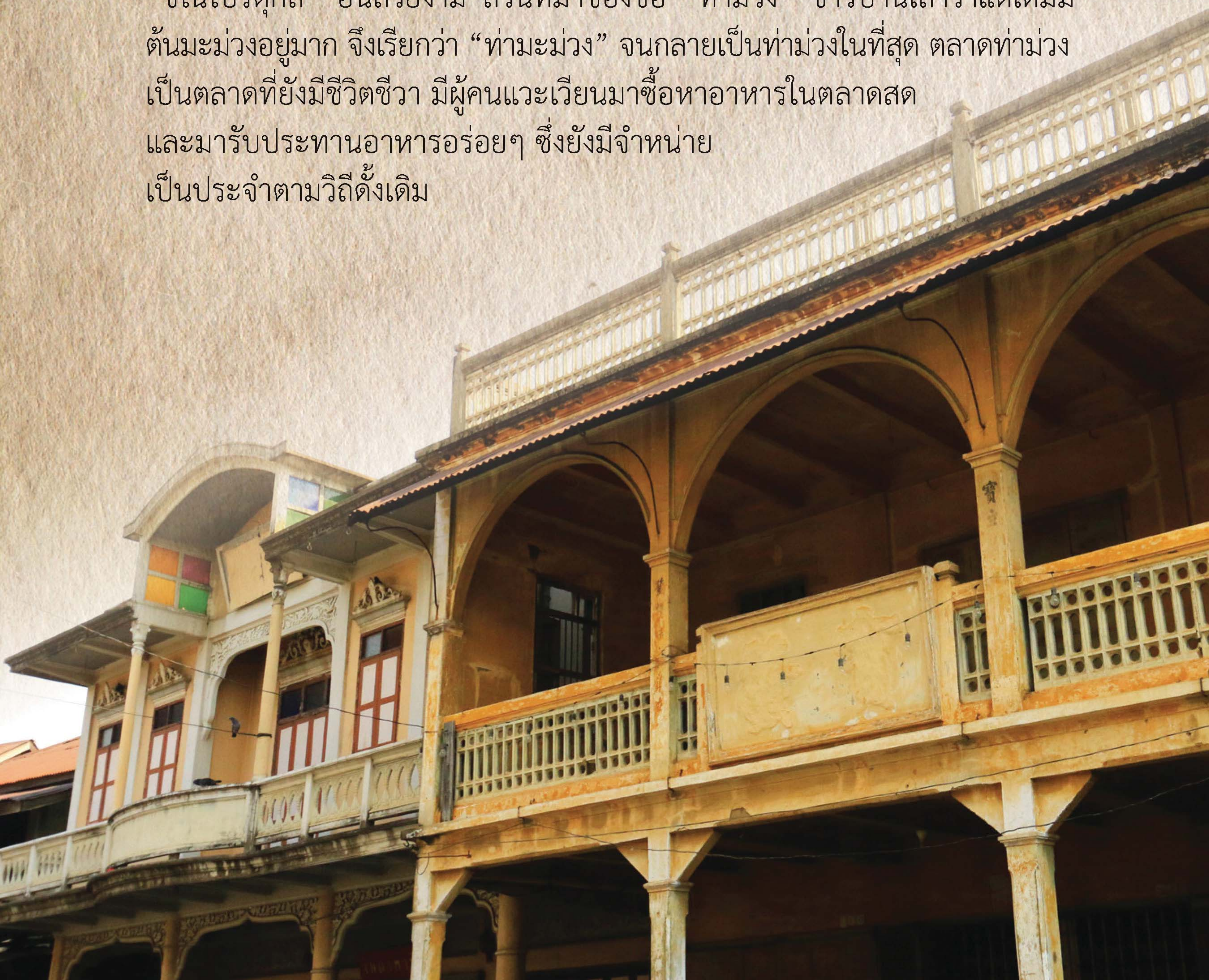
มาพนมทวนทั้งที อย่าลืมไปสักการะเจดีย์ยุทธหัตถีที่สมเด็จพระนเรศวรมหาราชทรงสร้างขึ้นหลังจากที่พระองค์ทรงกระทำยุทธหัตถีชนะพระมหาอุปราชาบริเวณเจดีย์ มีอาคารนิทรรศการจัดแสดงเรื่องราวเกี่ยวกับการรบในครั้งนั้น



ตลาดท่าม่วง

เริ่มต้นวันที่สอง ณ ตลาดท่าม่วง ย่านการค้าอันรุ่งเรืองในอดีต

ย่านการค้าเก่าท่าม่วงตั้งอยู่ระหว่างแม่น้ำแม่กลอง (สายเก่า) และถนนแสงชูโต มีประวัติศาสตร์ความเป็นมายาวนานกว่า ๑๐๐ ปี ด้วยความเป็นย่านการค้าของชุมชนชาวจีน สถาปัตยกรรมบ้านเรือนจึงมีการผสมผสานแบบจีนหรือที่เรียก “ซิโนโปรตุกีส” อันสวยงาม ส่วนที่มาของชื่อ “ท่าม่วง” ชาวบ้านเล่าว่าแต่เดิมมีต้นมะม่วงอยู่มาก จึงเรียกว่า “ท่ามะม่วง” จนกลายเป็นท่าม่วงในที่สุด ตลาดท่าม่วงเป็นตลาดที่ยังมีชีวิตชีวา มีผู้คนแวะเวียนมาซื้อหาอาหารในตลาดสด และมารับประทานอาหารอร่อยๆ ซึ่งยังมีจำหน่ายเป็นประจำตามวิถีดั้งเดิม



เมื่อถนนแสงชูโตได้พัฒนาเพื่อรองรับความเจริญนั้น การค้าขายทางน้ำ จึงค่อยๆ ชบเซาลง อย่างไรก็ตาม ชาวชุมชนมีความร่วมมือร่วมใจในการรักษาคุณค่าของสถาปัตยกรรมเก่าแก่และวิถีชีวิตดั้งเดิม ทำให้ตลาดท่าม่วงยังคงเป็นเสมือนนิทรรศการมีชีวิตที่บันทึกหลักฐานสำคัญทางประวัติศาสตร์ในสมัยรัชกาลที่ ๕ ไว้ได้เป็นอย่างดี



ร้านอุดมพันธ์ เป็นร้านค้ายุคแรกๆ ของตลาดท่าม่วง ตัวอาคารอายุ ๙๘ ปี สร้างโดยนายฮวดกี ชาวจีนแต่จี๊ที่เดินทางมาจากอำเภอเทิงใต้ มณฑลกว่างตุง สาธารณรัฐประชาชนจีน นายฮวดกีนำจุดเด่นของสถาปัตยกรรมจีนเข้ามาผสมผสานกับการก่อสร้างด้วยวัสดุสมัยใหม่อย่างลงตัว และสวยงามจนได้รับรางวัลอนุรักษ์ศิลปะสถาปัตยกรรมดีเด่นประเภท อาคารพาณิชย์ จากสมาคมสถาปนิกสยามในพระบรมราชูปถัมภ์ในปี ๒๕๔๗

บ้านปอเซียง ตึกแถวไม้อายุ ๘๓ ปี สองชั้น ด้านหน้าอาคารมีระเบียงไม้ หลังคาทรงปั้นหยาทำด้วยสังกะสี บานประตู ชั้นล่าง



เป็นบานเพี้ยมไม้ ชื่อ “ปอเซียง” มาจากชื่อของบรรพบุรุษรุ่นแรกของตระกูลซึ่งเดินทางมาจากจีนโพ้นทะเล มาเปิดกิจการค้าขายที่ตลาดท่าม่วง ปัจจุบันร้านปอเซียงยังเก็บรักษาข้าวของเครื่องใช้และเอกสารหลักฐานการอยู่อาศัยไว้ในฐานะพิพิธภัณฑ์ท้องถิ่น



ไอศกรีมป้ารุ่ง ไอศกรีมเขย่าสูตรโบราณของป้ารุ่งเป็นของขึ้นชื่อที่ใช้วัตถุดิบดี มีคุณภาพ เช่น รสกาแฟ ทำมาจากกาแฟสดคั่วบดแท้ๆ นอกจากนี้ยังมีรสชาเย็น บัวย ถั่วดำ นมชมพู อัญชัน มะนาว และอีกหลากหลาย เรียกได้ว่าไม้เดียวไม่พอ

ร้านขนมมงคลเตี้ยหน้าเฮง ร้านเก่าแก่กว่าร้อยปี ตั้งกระตะทำขนมเองอยู่หลังร้าน ทั้งจันอับ ฟักเงิน ฟักทองเชื่อม งาตัด ถั่วตัด ข้าวพอง ลูกฟาด (ถั่วชุบน้ำตาลขาวแดง) รับจัดทำขนมในงานมงคลสมรส รวมไปถึงขนมโก๋อ่อนที่ปั้นเป็นรูปต่างๆ งานฝีมือที่หลงเหลือน้อยคนจะทำได้

ข้าวหมกไก่ท่าม่วง เจ้าของร้านคือโก๊ะน้อยและภรรยา ทำข้าวหมกไก่ขวัญใจชาวตลาดมาเกือบ ๓๐ ปี นอกจากจะใช้วัตถุดิบดี มีรสอร่อยถึงเครื่อง โก๊ะน้อยยังดูแลลูกค้าเสมือนลูกหลาน โก๊ะน้อยจำลูกค้าได้ทุกคน ใครทานเยอะโก๊ะน้อยจะตักให้เยอะจะได้อิ่มในจานเดียวไม่ต้องเสียสตางค์ซื้อหลายจาน ด้วยเหตุนี้ บ่ายสามโมงของก๊วยหมกหมด เมนูมีตั้งแต่ข้าวหมกไก่ ข้าวมันไก่ ซุปหางวัว ข้าวหมกเนื้อ ก๋วยเตี๋ยวเนื้อ และก๋วยเตี๋ยวไก่

ก๋วยเตี๋ยวสุขลา ชื่อสุขลามาจากที่ตั้งของร้านอยู่ข้างๆ สถานีอนามัยโบราณ ชื่อ “สุขลา” ก๋วยเตี๋ยวร้านนี้เป็นสูตรเด็ดดั้งเดิมกว่า ๕๐ ปี ลูกชิ้น เส้นบะหมี่ กุ้งแห้ง หมูแดง ล้วนทำเอง พิสูจน์ความอร่อยด้วยการขายหมดทุกวันไม่เคยเหลือ

ขนมจีน ทดลองโรยเส้นขนมจีนสดๆ สูตรดั้งเดิมกว่า ๔๐ ปี และเรียนรู้การทำ แกงเขียวหวานปลากระดี่จากเนื้อปลากระดี่แท้ๆ เคล็ดลับขนมจีนอยู่ที่ใช้ข้าวสารเหลือง ประทิวแช่น้ำ ๒ ถึง ๓ คืน ก่อนแล้วจึงนำมาไม่เป็นขนมจีนทำให้เส้นเหนียวหนึบหนับ อร่อยจนต้องบอกต่อ



บ้านขนมมณีวงศ์ สร้างขึ้นโดยขุนวิจิตร ธนากร (อิน มณีวงศ์) สมุหบัญชีเมืองกาญจนบุรี ปัจจุบันบ้านมณีวงศ์สืบทอดสูตรการทำขนม แบบโบราณโดยยังคงใช้การผิงเตาไฟด้วย หินและทรายร้อนแบบดั้งเดิม เช่น ขนม สัมปันนีอ่อน ขนมผิง ทองหยิบ ทองหยอด และฝอยทอง

ข้าวต้มมัดใต้ นิยมใช้ในการตักบาตรเทโว ข้าวต้มมัดใต้ต่างจากข้าวต้มมัดไส้กล้วย เพราะไส้ในเป็นถั่วเขียวผสมเกลือ พริกไทย และมันหมูปรุงให้สุกด้วยวิธีการต้ม มิใช่ การนึ่งอย่างข้าวต้มมัด

สุขลาท่าม่วง ความทรงจำของคน รุ่นหลังที่วิ่งเล่นในบริเวณสุขลาตั้งแต่ วัยเยาว์ อาคารจรบุญ เป็นอาคารสุขลา ที่อดีตใช้เป็นสถานีอนามัย ตัวอาคารยังคง รักษาสถาปัตยกรรมดั้งเดิมไว้ ปัจจุบันใช้เป็น ศูนย์ควบคุมโรคติดต่อ



นอกจากนี้แล้ว ชาวชุมชนท่าม่วงยังได้ร่วมกันจัดกิจกรรมถนนคนเดิน ชื่องาน “ท่าม่วงบ้านฉัน ดีและงาม” โดยร่วมกันคัดสรรอาหารอร่อย และของดีในชุมชน มาออกร้านจำหน่ายให้นักท่องเที่ยวได้มาชิมปีละครั้ง



ชาวท่าม่วงนั้นมีถึง ๓ ศาสนา ๔ วัฒนธรรม แต่มีความปรองดองอย่างเห็นได้ชัดเจน ในงานบุญชาวมุสลิม ชาวคาทอลิกก็ไปช่วย ในงานแต่งงานชาวมุสลิมหรือชาวคาทอลิก ชาวพุทธก็ไปร่วมแสดงความยินดีอย่างจริงใจ พวกเขารักและดูแลกัน โดยที่ไม่มีศาสนาหรือวัฒนธรรมที่แตกต่างมาเป็นตัวกำหนด

วัดศรีโลหะราษฎร์บำรุง วัดเก่าแก่ตั้งแต่ พ.ศ. ๒๓๓๐ เจ้าอาวาสรูปที่ ๖ หลวงปู่พรตเดิมเป็นมหาดเล็กรักษาพระองค์ของพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ ๕ บริเวณหน้าบรณของโบสถ์เก่าจะมีตราประจำรัชกาลที่ ๕ อยู่ นอกจากนี้ยังมีโบสถ์ใหม่ประดับตกแต่งด้วยไม้สักสลักเสลาเล่าเรื่องพุทธประวัติ ใช้เวลา ๑๐ ปีในการแกะสลัก น่าตื่นตาตื่นใจยามได้แหงนมองศรัทธาอันยิ่งใหญ่ที่ส่งผ่านงานพุทธศิลป์

วัดแม่พระมหาทุกข์ท่าม่วง โบสถ์คาทอลิกอายุ ๔๐ กว่าปี ความพิเศษของโบสถ์คือ ใช้ศิลปะไทยผสมผสานในการตกแต่งภายใน บริเวณพระแท่น ชุ่มพระเยซู และชุ่มพระแม่มารี ข้อพิเศษอีกอย่างคือ ไม่ว่าอากาศภายนอกจะร้อนหรือหนาว อากาศภายในโบสถ์จะเย็นสบายตลอดปี

มัสยิดตักวา มัสยิดกลางประจำจังหวัดกาญจนบุรี มีอายุ ๑๒๐ ปี แต่เดิมมัสยิดสร้างด้วยไม้บนผืนดิน เวลาผ่านไปก็ได้ผุพังลง จึงเปลี่ยนเป็นอาคารปูนดังที่เห็นในปัจจุบัน บทบาทของมัสยิดกลางประจำจังหวัดเปรียบเสมือนผู้ใหญ่ที่คอยดูแลมัสยิดอื่นๆ ในจังหวัดกาญจนบุรี

โรงเจบัวนเซียงตัว สร้างจากน้ำพักน้ำแรงความร่วมมือใจของชาวท่าม่วง โรงเจแห่งนี้เป็นโรงเจลัทธิเต๋าซึ่งมีเพียง ๒๓ แห่งในประเทศไทย มีกิจกรรมสำคัญในช่วงเทศกาลถือศีลกินเจ ได้แก่ พิธีเทกระเจาด การเวียนเทียน การถือศีล และมีการตั้งโรงทานให้ผู้ถือศีลกินเจได้รับประทาน รวมไปถึงการทำพิธีไหว้เทพเจ้าต่างๆ



สอบถามข้อมูลเพิ่มเติม

บ้านทุ่งสมอ

กลุ่มสตรีอาสาพัฒนาเกษตรกร

๑๑๗ หมู่ ๑ ตำบลทุ่งสมอ อำเภอพนมทวน

จังหวัดกาญจนบุรี ๗๑๑๔๐

คุณสนอง สอนใจ

โทร. ๐๘ ๑๗๔๕ ๘๓๑๘, ๐๘ ๙๗๕๘ ๔๕๒๐

บ้านหนองขาว

๙๗ หมู่ ๑๐ ตำบลหนองขาว อำเภот่าม่วง

จังหวัดกาญจนบุรี ๗๑๑๑๐

คุณอุบล อำนวย โทร. ๐๘ ๗๑๕๙ ๑๗๒๖

ตลาดท่าม่วง

๔๕๐-๒ หมู่ ๒ ซอยเทศบาล ๑๒

ตำบลท่าม่วง อำเภอท่าม่วง

จังหวัดกาญจนบุรี ๗๑๑๑๐

คุณนวรรตน์ สีโรตมรัตน์

โทร. ๐๘ ๑๖๘๔ ๔๗๕๐

คุณพนัชกร รักยงค์

โทร. ๐๘ ๕๘๒๘ ๘๖๓๘

ททท. สำนักงานกาญจนบุรี

โทร. ๐ ๓๔๕๑ ๑๒๐๐, ๐ ๓๔๕๑ ๒๕๐๐

๑๖๗๒ เบอร์เดียวเที่ยวทั่วไทย

ตัวอย่างที่พักและร้านอาหารในเส้นทางนี้

เทวมนตร์ทรา รีสอร์ท

☎ ๐ ๓๔๖๑ ๕๕๕๕, ๐ ๒๖๓๙ ๐๓๔๙

🌐 www.dhevamantra.com

📍 Dheva Mantra Resort & Spa

เฟลิกซ์ ริเวอร์แคว รีสอร์ท กาญจนบุรี

☎ ๐ ๓๔๕๕ ๑๐๐๐ – ๒๓, ๐ ๒๖๓๔ ๔๑๑๑

🌐 www.felixriverkwai.co.th

เดอะ บริดจ์ เรสซิเดนส์ โฮเทล

☎ ๐๘ ๐๐๘๘ ๘๔๕๔, ๐ ๓๔๕๑ ๕๐๐๑ – ๒

🌐 www.thebridgeresidence.com

📍 The Bridge Residence hotel Kanchanaburi

เดอะ กลอรี ริเวอร์แคว โฮเทล

☎ ๐๙ ๘๒๕๖ ๓๕๓๓

🌐 www.thegloryriverkwaihotel.com

📍 The Glory River Kwai Hotel

เดอะ เจอร์นี เฮ้าส์

☎ ๐๙ ๒๒๖๐ ๙๙๐๓, ๐๘ ๘๔๑๑ ๙๑๕๔,

๐ ๓๔๖๒ ๔๖๘๔

🌐 www.thejourneyhousethailand.com

📍 The Journey House Kanchanaburi

วิลล่า ลา ฟลอรา รีสอร์ท

☎ ๐๘ ๔๖๙๙ ๕๖๕๖, ๐๖ ๑๖๗๑ ๖๙๙๖,

๐ ๓๔๖๕๓๓๖๖ – ๗

📍 Villa la Flora

พรีลูด

☎ ๐๘ ๓๐๐๘ ๔๔๕๔, ๐ ๓๔๖๐๐ ๒๘๗

🌐 www.preludehotelkanchanaburi.com

ร้านอาหารใกล้เคียง อ.พนมทวน

ร้านครัวอนงค์

☎ ๐๘ ๑๗๓๖ ๕๐๖๔, ๐๘ ๓๐๑๕ ๓๕๒๙,

๐ ๓๔๕๘ ๖๑๐๗

🕒 วันอังคาร-วันอาทิตย์

เวลา ๑๑.๐๐-๒๑.๐๐ น. (หยุดวันจันทร์)

📍 ครัวอนงค์ กาญจนบุรี

ปลาเผาเขาตอง

☎ ๐๘ ๙๐๐๙ ๖๒๓๓,

๐๘ ๑๗๖๓ ๒๕๖๗

🕒 ทุกวัน เวลา ๑๐.๐๐-๒๒.๐๐ น.

ร้านอาหาร อ.เมืองกาญจนบุรี ริมแม่น้ำแคว

คีรีธารา กาญจนบุรี

☎ ๐๘ ๗๔๑๕ ๘๑๑๑, ๐ ๓๔๖๒ ๔๐๙๓

🕒 ทุกวัน เวลา ๑๑.๐๐-๒๓.๐๐ น.

🌐 www.keereetara.com

📍 Keeree Tara Restaurant

Loft Restaurant and Bar

☎ ๐๘ ๒๐๐๒ ๔๔๙๑, ๐ ๓๔๕๑ ๓๐๐๐

🕒 ทุกวัน เวลา ๑๗.๐๐-๐๑.๐๐ น.

📍 Loft Restaurant&Bar

Pepper Restaurant

☎ ๐๘ ๖๓๖๘ ๗๐๑๔,

๐ ๓๔๕๒ ๑๕๘๔

🕒 ทุกวัน เวลา ๐๖.๓๐-๒๓.๐๐ น.

📍 Peppers Restaurant Kanchanaburi

ธาราบุรี

☎ ๐ ๓๔๕๑ ๒๙๔๔

🕒 ทุกวัน เวลา ๑๐.๐๐-๒๔.๐๐ น.

🌐 www.taraburee-restaurant.com



amazing THAILAND



จัดทำโดย กองส่งเสริมแหล่งท่องเที่ยว
การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย

๑๖๐๐ ถนนเพชรบุรี แขวงมักกะสัน

เขตราชเทวี กรุงเทพมหานคร ๑๐๔๐๐

โทรศัพท์ ๐ ๒๒๕๐ ๕๕๐๐ (อัตโนมัติ ๑๒๐ คู่สาย)

โทรสาร ๐ ๒๒๕๐ ๕๕๑๑ (อัตโนมัติ ๒ คู่สาย)

๑๖๗๒ เบอร์เดียวเที่ยวทั่วไทย

www.tourismthailand.org

